Rezept

Alkoholfreie Melonen-Limo

Ein Rezept von Alkoholfreie Melonen-Limo, am 29.04.2024

Zutaten

- **1 Stück** Wassermelone (450 g)
- eiskalte klare Zitronenlimonade zum Aufgießen
- Stößel
- Barsieb
- **2** Trinkhalme
- **4 cl** Himbeersirup
- Shaker
- Eiswürfel
- **2** große Longdrinkgläser (je 300 ml)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Drinks | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Von der Wassermelone die Schale wegschneiden und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch grob würfeln und in den Becher des Shakers geben. Den Himbeersirup darübergeben und das Melonenfleisch mit dem Stößel gut zerquetschen.

2. Jeweils 4 Eiswürfel in die Gläser und 8 Eiswürfel zu dem Melonenfruchtfleisch und dem Sirup in den Shaker geben. Den Shaker verschließen und etwa 30 Sek. kräftig schütteln. Den Inhalt des Shakers durch das Barsieb auf die Gläser verteilen.

3. 8 cl Zitronenlimonade in den Shaker geben und einige Male durchschwenken. Die Zitronenlimonade durch das Barsieb auf die beiden Gläser verteilen. Die Drinks mit Zitronenlimonade aufgießen und mit den Trinkhalmen servieren.